

La cuisine de Solenne

On a tous de supers bonnes raisons de ne pas cuisiner : on n'a pas le temps, pas d'idées et surtout on n'a pas vraiment les cuisines du Ritz ni le talent d'Alain Ducasse. Pourtant avec un peu de motivation, tout le monde peut y arriver!

Catégories

La cuisine des frimeuses
La cuisine des quiches
La cuisine des tribus
Mes adresses...à Lille
Mes adresses...à Paris
Moi j'aime...

Contactez l'auteur

Tags

adresses brick
brunch cake
cheesecake chocolat
cours de cuisine crumble
dessert
entrée
goûter gâteau
lasagnes livre plat
poisson resto risotto
salade salé
soupe sucré
sushis tajine tapas
tarte thé verrine wok

Ma petite blogosphère

Du boucan dans la cuisine de Gaëlle

Les billets d'humeur de Manue

Les délices trendy & chics de Laurie

12 JUIN 2010

Une matinée à l'Atelier des Chefs



Pour mon départ, mes anciennes boss, qui avaient bien compris que j'étais plus du genre crème pâtissière que crème de jour, m'avaient offert une Smartbox cours de cuisine. J'étais trop contente, j'ai longuement feuilleté le carnet des cours puis je l'ai posé sur mon étagère où il est resté un an et demi.

Voilà comment un samedi, je me suis retrouvée à l'Atelier des Chefs, vêtue d'un tablier en plastique, avec sept autres gugus venus s'initier à « la cuisine Italienne autour des fleurs ». Le cours démarre dans une ambiance studieuse, chacun écoute religieusement le chef. Celui-ci fait une démo du plat, puis chaque équipe le réalise à son tour par groupe de quatre. A l'issue du cours, on peut déguster sur place où emporter son repas. Prise de pitié pour le pauvre James qui euve-de-la-veille bosse son mémoire tout seul à la maison, je choisis l'option doggy-bag. Un petit problème technique se pose alors : la frêle panacotta risque de ne pas survivre au trajet en vélo. Heureusement, un collègue de tambouille doté d'une âme charitable et d'une voiture familiale propose de me ramener à bon port.

Verdict des recettes :

Les beignets de fleur de courgettes et leur crème de courgettes à la mozzarella remportent l'unanimité. Une tuerie, ce sera sur le blog dès que j'en trouve sur le marché.

Vapeur de bar, risotto verde, huile d'olive au strop de coquelicot : on a un peu merdé sur la cuisson, au-delà de ça la recette est sympa mais sans plus. Le bar n'apporte pas grand-chose au débat, la vinaigrette au coquelicot se demande pourquoi elle est là.

La panacotta au lait d'amande, gelée d'hibiscus aux framboises : un peu râtée. L'option lait d'amande est une réussite, mais la gelée d'hibiscus sans intérêt. Et puis ça n'a pas eu le temps de prendre et la consistance est pas top.

Mon débrief du cours (au cas où vous voudriez offrir ça à quelqu'un) :

Déjà, essayez de l'offrir à 2 personnes en même temps. Perso, je pense que la cuisine ça doit rester un peu déco. Si on vous l'offre, allez-y avec un pote.

Offrez plutôt ça à des gens qui ne savent pas trop cuisiner. L'idée c'est un peu d'apprendre à faire un menu mini préparation - maxi effet, qu'on reproduit facilement à la maison.

Pour les as de la dinette, c'est pas vraiment adapté. Le chef est sympa et très pédagogue mais en 2 heures, il n'a pas vraiment le temps de discuter technique. Du coup, 80€ ça peut paraître un peu cher pour ce que c'est. N'empêche que j'ai appris à couper un oignon...ça peut paraître idiot mais c'était pas du luxe.

En bref, parmi les différentes offres box, c'est une bonne option. L'Atelier des Chefs est présent dans plusieurs villes de France et propose un très large choix de cours assurés par de vrais chefs dans un cadre soigné. Pas de tricherie sur la prestation, vous êtes sûr de trouver un cours qui vous correspond et de passer un bon moment.

Atelier des Chefs : <http://www.atelierdeschefs.fr/>. 1h de cours + 1 tablier 49,90€, 1h de cours + 1 livre de recette (54,90€), 2h + tablier 79,90€, 2h + livre 84,90€. A Paris, Lyon, Nantes, Lille...

